

## Avviso

Il corso indetto dalla Croce Azzurra e dal 118 per

**volontari  
di pronto intervento**

incomincerà  
**venerdì 13 ottobre alle ore 21**

presso la  
sede della Croce Azzurra

e proseguirà con cadenza  
settimanale.

## Divagazioni

di Marmocchi

- Personale** Una gentil signora mi fa i complimenti per la mia età. Mah, signora, non ho tempo per fermarmi. Devo prima provvedere a me stesso e poi alla "Lente".
- La politica** S'identifica in una sola frase: "Fuori te che vengo io!". Con le buone: un segno di croce. Con le cattive: un carro armato.
- L'economia** Se trovi uno spillo in terra, non vergognarti a raccattarlo; ti potrebbe sempre servire!!!
- Gli animali (compreso l'uomo)** Si distinguono in due grandi categorie: i mansueti e i feroci. I primi si nutrono solo di erba, i secondi di tutto. La zanzara perciò è un animale feroce.
- L'amore** Quello senile è ridicolo e deludente. Quello platonico è ideale; una idea e non realtà!!!
- La gelosia** E' una malattia dei viventi, perciò universale. Si cerca di soffocarla, ma invano.

V. Marm. 95

## Anticipazione

per tutti i nostri scrittori

In primavera daremo vita alla seconda edizione del concorso della "Lente" per un racconto. Dato che la narrativa è un'arte che si assapora senza fretta... diamo un'anticipazione del bando.

Il tema del concorso sarà

## Racconti in bottiglia

Immaginate di avere scritto o trovato un racconto in bottiglia. Inventate i tempi, i luoghi e i personaggi secondo la vostra fantasia.

Possono concorrere adulti e bambini.

I racconti verranno giudicati da una giuria di esperti in forma anonima. Alla giuria non verranno quindi comunicate informazioni sugli autori, tranne l'età nel caso si tratti di un concorrente minore di 15 anni.

La premiazione avverrà nel periodo di Pasqua 2001.

Per eventuali messaggi ricordate anche la cassetta rossa per la posta della "Lente":

si trova nel portone di

**Piazza Centocroci, n.8.**



**La Lente**

**Direzione e realizzazione grafica:**

Tiziana Canfori

**Coordinamento:** Wilma Mannai

**Distribuzione:**

Pro Loco di Bonassola

Edicola di Bonassola

A Montaretto: Carla Lanzone

*Pubblicazione a carico del Comune di Bonassola*

*Fotocopiato presso Euro service, Genova.*

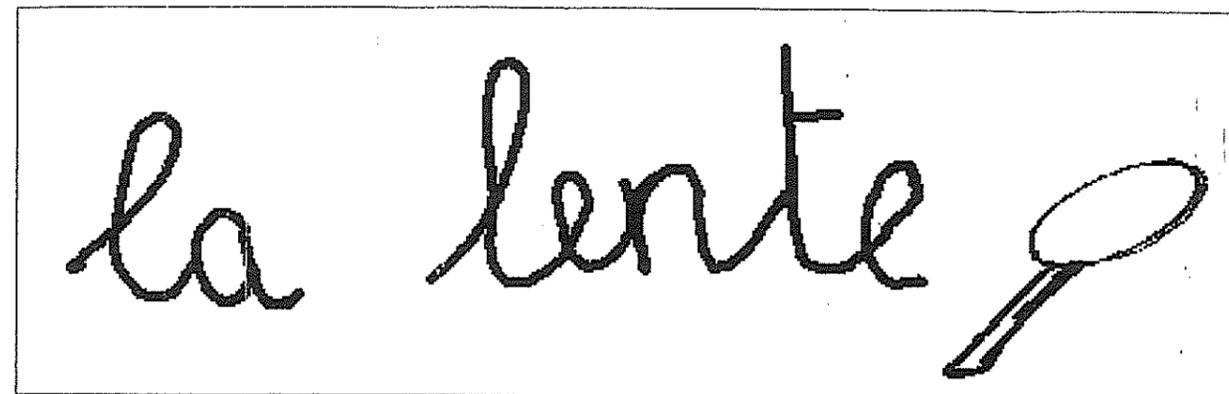
**Hanno collaborato a questo numero:**

Carla Lanzone, Susanna Lerici, Vittorio Marmocchi, Tina Massola Bertolino, Jessica Medone, Pinassa, Mattia Ratto, Mimma Rezzano, Elisa Rocca, Lina Rocca, Andrea Rossi, Renza Scaramuccia, Tino Vinzoni, Vincenzo Viviani, Davide Zoppi.

**Disegni originali di:** Jessica Medone

**Arrivederci in edicola**

**per il numero di novembre.**



**Istantanee di Bonassola**

**Sabato 7 ottobre 2000**

**Anno IV, n. 9.**

## 9 racconti dell'Isola

### Il bombardamento di Bonassola

Avevamo organizzato tutto con molta cura; ci sembrava una bella occasione per aprire al pubblico il grande terrazzo della lente, sul tetto della redazione. Ci avevamo messo le seggioline pieghevoli, qualche festone, persino una tavola con gli stuzzichini per gli ospiti... Il proto aveva staccato dei limoni dal nostro albero, che adesso brillavano con le loro foglie lucide in una bella cesta a centro tavola; i bicchieri in ordine e tre grossi fiaschi di vino bonassolese, mentre il gatto della redazione era appiattato in un angolo, pronto a saltare sul tavolo alla nostra prima disattenzione.

Il direttore aveva sentenziato: "Che sia semplice!", ma si capiva che pregustava il successo della serata. Aspettava di vedere amici e collaboratori del giornale approdare all'isola e saltare giù dalle barche, salire la scala e riempire il terrazzo di voci e tintinnio di bicchieri in attesa dello spettacolo. All'imbrunire si era piazzato fuori per scrutare il cielo: pioveva maledettamente e nei suoi occhi si lesse la delusione.

Alle sei la pioggia aveva ascoltato le sue preghiere e si era fermata, mentre all'orizzonte un drappello di nuvolette candide si stagiava su una striscia di cielo azzurro e limpido che faceva ben sperare. Dopo cena arrivarono le prime barche, piene di gente curiosa e allegra. Alcuni chiedevano: "Ma è vero che si vedranno proprio qui sopra?... Possiamo fare le foto?... Possiamo usare la lente?". Tutti salirono ammirando la splendida vista e il panorama di Bonassola che luccicava nell'aria lavata dalla pioggia, colorato da mille lampadine, profumato da piramidi di frittelle calde, con la torre e la chiesa di San Giorgio che emergevano dalla notte come per magia. La redazione gongolava per tanto successo.

Eravamo intorno alla grande lente quando partì il primo colpo di avvertimento: "pum!". In un lampo tutti si girarono verso il paese, qualcuno si prese una sedia, altri si accalcarono in piedi, battendo le mani come bambini e gridando "I fuochi!... Fatene tanti!... colorati!...". I primi fuochi partirono isolati, separati da un'attesa piena di curiosità. Ogni volta un drappello di ragazzi commentava "Bello! Ancora! Più alto! Più grosso!...". Uno degli ospiti si era messo alla lente e guardava la spiaggia. Era il primo a registrare i movimenti della lampada del fuochista e a vedere la fiammata della miccia: allora tuonava "Arriva!" e tutti si preparavano al botto.

Dopo qualche minuto di spettacolo tranquillo la nostra vedetta avvertì che sulla spiaggia c'era una lunga sagoma, come un verme grigiastro, pronta ad essere incendiata; non ebbe il tempo di finire che cominciò il finimondo. I fuochi partivano uno dietro l'altro, confondendo i disegni, sovrapponendosi, accoppiando i loro botti, mentre sulla spiaggia si vedevano vampate come di mitraglia. Agli spari di cannone si mescolava il crepitio dell'artiglieria e dei fucili; i fuochi colorati si mescolarono presto in una nube densa e acre che fece tossire i più deboli e tolse a tutti il senso dello spazio e la visione del paese. Si era in guerra. Il gatto della redazione scappò sconvolto, con la pancia a terra e gli occhi sbarrati, i bambini smisero di festeggiare e qualcuno, prudente, aprì l'ombrello per salvarsi dalla pioggia di cenere e lapilli. Infatti venivano giù polvere nera e pezzi di cartone, alcuni ancora accesi, che coprivano il tavolo e si tuffavano nei bicchieri. Una signora si trovò un cartone nella tasca della giacca. La logica era morta, non c'era più senso in niente se non nell'aspettare e nel ripararsi.

Poi tre esplosioni, poco coreografiche ma di botto crescente, diedero fine allo spettacolo. Restammo ammutoliti e incerti, in mezzo al fumo. Non sapevamo che pensare, tranne che la Madonna aveva avuto il suo tributo di "guerra" annuale. Il direttore per un momento si disse che, essendo l'Isola una creatura di fantasia, ai prossimi fuochi gli sarebbe tanto piaciuto spostarla molto al largo... o trasformarla in un sommergibile.

Tiz

Storie di vendemmia (2)

La pigiatura

La "tina" grande (un tino ricavato dal taglio a metà di una grossa botte) era pronta per la pigiatura. Fuori, sul piazzale davanti alla cantina, le "corbe" cariche d'uva si andavano ammonticchiando.

Nell'aria ancora calda di settembre le api e i moscerini ronzavano ubriachi da un grappolo all'altro.

Intorno era tutto un fermento di persone, di voci, e di bambini.

Sì, perché alla fine della storia, non c'era vendemmia se non c'eravamo noi.

Sporchi, arruffati e scalzi, eccitati e ridanciani, tutti coi pantaloncini corti, aspettavamo l'ordine che, prima o poi, i papà ci avrebbero dato: "Lavatevi i piedi!".

A turno, compunti come soldatini, ci bagnavamo, tuffando per un attimo (ma beninteso solo per un attimo) le gambe in una tinozza.

Questo sicuramente non era un lavaggio, visto che qualcuno, salendo dentro il tino, aveva ancora le piante dei piedi sporche e nere...

Quattro, cinque o anche di più, piccoli, grandi, maschi e femmine, ci prendevamo per mano e cominciava la danza.

L'uva fredda e profumata opponeva dapprima una debole resistenza al nostro "pestaggio", ma poi andava a mano a mano sparendo sotto i nostri piedi e si scioglieva, calda e appiccicosa, in una purea di mosto, e raspo e acini schiacciati.

Le gambe dopo un po' cominciavano a prudere, qualcuno iniziava ad accusare segni di stanchezza, c'era chi voleva scendere e fare pipì...

Così arrivava l'ordine di fermarsi: l'uva era pronta! usciti dal tino, ci si risciacquava "a lampi e cazzotti" le gambe appiccicose e poi, tutti lì, curiosi e attenti, a guardare le operazioni che seguivano.

I grandi, con secchi e bacinelle, trasferivano il prezioso carico dalla "tina" alla botte, con gesti esperti e veloci. Poi altre corbe, come in una catena di montaggio, tornavano a riempire il grande tino; i nostri piedi (puliti e non) ricominciavano la danza, via via sempre più lenta, della pigiatura.

Nelle grandi vendemmie (e ce ne sono state tante nella mia infanzia) si finiva che era già buio, e noi bambini, stanchi ed anche un po' storditi dall'odore del mosto, andavamo a letto con le galline.

Per molti giorni ancora i nostri piedi e le nostre gambe, nonostante i vari lavaggi delle mamme, rimanevano di un colore che la nonna, nel suo linguaggio colorito, definiva "morello", segno inconfondibile e simpatico di quell'indimenticabile ballo di gruppo dentro la "tina" grande.



Storie di pesca (4)

Il giorno della seppia

Lei si muoveva nell'acqua, lenta ed elegante come in una danza solitaria, di qua, di là o verso l'alto.

Era una seppia di una certa classe, scontrosa e poco socievole, di quelle, per intenderci, che "danno del nero a tutti".

Scivolava morbida fra le alghe e gli altri pesci e, già da qualche minuto, con una meta ben precisa.

Là in alto, dietro un'ombra scura che andava muovendosi lentamente, le era parso di scorgere un'altra seppia, forse un maschio, più grande di lei, più chiara e con lunghi tentacoli ammaliatori.

Le arrivò vicino e si avvinse a lei in un abbraccio folle e innamorato.

Ma quella, fredda e insensibile, neppure si mosse. Così, sconsolata, si staccò, tentando veloce una sdegnata retromarcia.

Ma il figlio del pescatore dalla poppa della barca aveva seguito attento tutte le sue manovre amorose; così, appena lei lasciò la "purpeza", immerse il remo nell'acqua e come in una buffa catapulta la piroettò in lato, fuori dal mare, a volare spaventata come un uccello senza ali.

Dalla prora il pescatore, visto arrivare l'oggetto volante, lo afferrò con prontezza, senza neppure sapere cos'era...

La povera seppia si ritrovò a viaggiare per un po' in un secchio di polpi, mezzi morti e mezzi vivi; poi finì la sua giornata, tenera e profumata, in un gustoso risotto...

Quanto settembre!

Quanto Settembre  
in queste mattinate  
così chiare;  
nei pomeriggi caldi  
e senza tempo;  
nelle sere  
già fresche,  
e in queste notti  
piene di stelle  
o livide  
di vento!

Quanto settembre  
in questa nostalgia  
che buca il cuore;  
nel ricordo di volti  
già lontani;  
nei pensieri  
nascosti,  
e in queste righe  
scritte di getto  
ed anche  
senza rima!

Elisa

"Nuove radici"  
in fermento

Il primo progetto di "Nuove radici" sta prendendo forma, cari lettori.

Ricordate la collaborazione che avevamo proposto all'Ikea di Genova? Abbiamo presentato una proposta definitiva, che è stata accettata.

Ikea presterà i suoi esperti di comunicazione e di grafica per lavorare con la Pro Loco, la "Lente" e coloro che vorranno darci aiuto e consiglio, alla redazione di una guida.

Fermi tutti, non storcete il naso! Non si tratta della solita cartina!

La nostra guida:

- parlerà di un solo sentiero, quello Bonassola-Framura, che è risultato dal sondaggio di primavera il preferito dagli escursionisti fra quelli delle Cinque Terre
- sarà dedicata a un pubblico particolare: i ragazzi
- porterà cartine, foto e informazioni naturalistiche, ma soprattutto offrirà molte occasioni per fermarsi a osservare, per conoscere la vita e la storia del territorio, per trovare spunti fotografici o artistici, per imparare qualche gioco curioso, per avere notizie gastronomiche... e per farsi nuove domande.
- la guida nascerà col contributo di esperti, ma soprattutto con la collaborazione di chi vorrà percorrere il sentiero prendendo qualche appunto per noi, segnalando quello che più gli piace e lo interessa.
- l'apporto in cui speriamo di più, naturalmente, è quello dei ragazzi: chi conosce quel sentiero ci aiuti a raccontarlo agli altri, e chi non lo conosce, magari, venga a percorrerlo insieme a noi.
- alla fine dovremmo creare un opuscolo che sarà come un gioco, e che aiuterà piccoli e grandi a riaffondare nel territorio "nuove radici".

Che ne dite? Ci date una mano?

Referenti del progetto sono Fabio Moggia per la Pro Loco e Tiziana Canfori per "La Lente".

Chi desidera collaborare si faccia vivo con un messaggio nella cassetta del giornale, o con una visitina alla Pro Loco.

Presto avremo un incontro con lo staff di Genova. Notizie sulla prossima "Lente".

L'orto Peverati

Paralleli a "Nuove radici" scorrono anche i progetti sul "giardino incantato". In occasione del Rosario abbiamo effettuato una prima apertura ai visitatori, anche se il tempo non era favorevole alle passeggiate.

Mi accorgo sempre più di alcune cose: innanzitutto che il giardino è appassionante e pieno di risorse, poi che va visitato con calma, in piccoli gruppi, e infine che

darà grandi soddisfazioni se riusciremo a focalizzare ogni visita su qualche evento centrale che riguardi una pianta, un frutto, una stagione, o che potrebbe anche essere un'attività (foto, pittura) o un piccolo spettacolo (musica, lettura...).

Vedremo quali idee saranno più facilmente realizzabili per rendere la visita al giardino un'esperienza ogni volta diversa, in sintonia con la natura e nel pieno rispetto delle piante e dello "spirito" del luogo.

In novembre si prevede la fioritura di un particolare tipo di mimosa e la maturazione di qualche frutto esotico. In accordo col giardiniere organizzeremo una visita per conoscere queste particolarità autunnali.

Notizie presso la "Lente" e la Pro Loco.

Allo stesso modo, chi desidera visitare l'Orto Peverati può lasciare nome e recapito alla Pro Loco. Faremo un calendario di visite per piccoli gruppi.

Tiz

Vigili del fuoco volontari

Sta nascendo il Distaccamento Vigili del Fuoco Volontari a Levanto. Gli interventi attorno ai quali si raccoglie questo nuovo corpo sono gli incendi civili e boschivi, il soccorso a persone, gli allagamenti, le fughe di gas, le verifiche statiche, il recupero di animali, l'apertura di porte e altri minori.

Il corpo volontario si occuperà anche di diffondere la cultura della prevenzione. I volontari in servizio sono pubblici ufficiali, poiché il corpo appartiene e rappresenta un Ente dello Stato.

E' previsto un addestramento settimanale con aggiornamenti (non inferiore a 120 ore).

Fino alla metà di ottobre, salvo proroghe, è possibile presentare domanda presso la Segreteria Comunale di Levanto. Possono presentare domanda uomini e donne fra i 18 e i 41 anni (elevabili a 46), con licenza della scuola dell'obbligo, che siano alti più di m.1,65, dotati di buona vista, che esercitino mestieri quale muratore, falegname, carpentiere, autista, meccanico, elettricista, verniciatore, sellaio, tappezziere, che abbiano stabile residenza nel comune sede del distaccamento, che non abbiano subito condanne penali.

Il centro di Levanto provvederà alla visita medica necessaria e alla destinazione ai diversi servizi, in relazione alla specializzazione degli aspiranti.

L'addestramento comprende la conoscenza del materiale e dei mezzi antincendio, delle leggi della combustione ed estinzione, della legislatura inerente la prevenzione e il soccorso, più una buona parte di ore dedicate all'addestramento pratico sulle manovre. Sono competenze utili anche per il mestiere di tutti i giorni.

Sarebbe utile che Bonassola potesse contare su un distaccamento di volontari del paese, addestrati ad intervenire velocemente non solo sugli incendi ma anche su problemi diversi relativi alla sicurezza.

Per ora i bonassolesi sono tre; non si iscrive ancora qualcuno?

**Risposta alla lettera****"9 nuovi bidoni hanno il pedale!"**

Sono d'accordo con Elisa che i sacchetti della spazzatura fuori dai bidoni, le regalie dei cani e via discorrendo non fanno assolutamente piacere agli occhi del turista e del visitatore a Bonassola. Però, nonostante tutto, avrei da replicare...

E' vero che i nuovi bidoni della spazzatura hanno il pedale, ma dove sono dislocati? Naturalmente tutti nel centro del paese e poi non tutti lo possiedono, perché non sono stati totalmente cambiati. Vicino a casa mia, ad esempio, c'è un bidone, ma non possiede il pedale (via Roma, per imboccare via Gavazzo), così tutte le volte che devo gettare l'immondizia devo alzare la mano, metterla sullo sporco e vecchio bidone, magari prendendomi anche qualche formica, e buttare il sacchetto dentro! Ma poi, perché non mettere dei bidoni della carta, della plastica e del vetro anche fuori del paese? E' così semplice e si contribuirebbe maggiormente al riciclaggio dei rifiuti! Perché non ditemi mica che una persona che abita fuori dal paese porta le sue borse fino giù per poi buttarle nei bidoni!!! Non credo proprio. Invece si fa una bella busta assortita e la butta nei normali contenitori. E al diavolo la natura, vero?!! E poi perché non mettere anche dei bidoni per le pile scariche e per i medicinali scaduti?

Ritornando al discorso dei cani, se le aiuole fossero maggiormente curate e ci fossero anche delle belle piante da fiore, all'incivile che fa fare i bisogni al cane nei giardini pubblici verrebbe un po' di dispiacere; ma vedendo tutte le aiuole in degrado pensa: "Brutto per brutto!". Le aiuole davanti al Comune, ad esempio, sono da "restauro", per non parlare delle altre sparpagliate in paese. Perché non ispirarsi al giardino di via Rezzano?

Spero che la mia lettera venga presa come un consiglio e assolutamente non come un'offesa. E' per migliorare Bonassola!

Davide Zoppi

**Cari lettori**

E' nostro uso non accantonare mai le lettere che riceviamo: siamo felici che i lettori della "Lente" si rivolgano al giornale esprimendo opinioni che interessano la vita del paese, tanto più quando tutte le voci hanno lo stesso traguardo di rendere Bonassola più accogliente.

Mi sembra comunque che sulla vicenda "bidoni" si sia scritto già parecchio. Sarebbe bello che fossero tanti, interi, col pedale, vuotati spesso, adatti alla raccolta differenziata. Sarebbe bello che tutti fossero educati, che i padroni dei cani avessero sempre la paletta (o che i cani portassero il pannolone).....

Tiz

**La "Lente" in cucina****Le ricette double-face****Pollo alla "Mimma"**

Ingredienti per 4 persone:

4 cosce di pollo

una cipolla piccola

una carota

uno spicchio d'aglio

un rametto di rosmarino

una busta di funghi secchi

farina

un dado

un pizzico di zafferano

burro, olio, sale, pepe

Mettete i funghi in ammollo.

Passate le cosce di pollo nella farina e poi fatele dorare in una pentola con olio e burro. Quando hanno preso colore, aggiungete il trito di cipolla, aglio, carota e rosmarino, al quale avrete aggiunto i funghi.

Versatevi sopra un bicchiere di vino bianco e fate evaporare, poi sbriciolate un dado sulle cosce di pollo, coprite con un po' d'acqua e coprite la pentola.

Cuocete a fuoco basso, sempre coperto, per 35 minuti. Cinque minuti prima di spegnere aggiungete un pizzico di zafferano e stemperatelo nel sughetto.

Servite ben caldo con contorno di puré di patate, carote e piselli al burro.

**Variante più leggera**

La Mimma consiglia: se volete un piatto più estivo usate solo olio, e al posto dei funghi aggiungete un peperone tagliato a striscioline e 300 gr. di pomodori freschi. Sostituite allo zafferano un bel peperoncino.

Potete servire con peperoni alla griglia, conditi con olio, aglio, sale e origano.

Mimma

**Dedicato a chi è lontano**

Cari amici che avete lasciato Bonassola, la "Lente" vi augura un buon inverno, buon lavoro, buon anno scolastico...

Non dimenticate Bonassola, che nei mesi freddi è tanto bella!

Leggete "La Lente", scriveteci e magari veniteci a trovare. Si sta preparando un bel Capodanno (informazioni sul prossimo numero).

Perché non fate un salto?

**Notte senza stelle**

Notte senza stelle.

Cielo a pecorelle,

gregge in cammino

sospinto dal vento.

La luna velata, a stento

ora appare, scompare,

s'offusca corrusca,

s'imbruna, occhieggia

tra velli grigiastri, nerastri.

Ecco, dapprima un albore

ne muta il colore,

ecco, da lembi cardati,

sbavati, strappati

stravince il luore,

da squarci allentati

intera riappare

e stende il suo drappo lucente

d'argento e diamanti sul mare.

Tina Massola Bertolino

**Storia di una falena**

Piccola creatura

della notte,

tremavano le tue ali

nel freddo inverno

e ti guardavo

così indifesa

sulla parete

a sfidare il tempo.

I tuoi occhi

nei miei

si specchiavano

d'incanto

e nell'aria tersa

del tramonto

d'improvviso volavi

mio splendore.

Andrea Rossi

**Magia del temporale**

Nuvole grandi,

immobili, sospese,

nere di pioggia,

gonfie di burrasca;

e l'aria ferma,

attonita, incumbente,

piena d'attesa,

buia di minaccia.

Questo colore

pallido di nebbia;

questo silenzio

magico, di morte.

Arriva da lontano

il primo suono:

un rullo di tamburi

o una canzone?

Lampi di luce,

tuoni di battaglia;

scende la pioggia...

e la magia è finita...

Elisa

**Paesaggio marino**

Si erge il promontorio

sulle limpide acque marine.

Navigano speranze

sulle onde spumeggianti

bacciate dagli ultimi

candidi raggi solari.

Domina l'infinito

sui riflessi lucenti

che lascian nel cuore

profondi misteri.

Scompaiono le nuvole

nella fresca dimensione

tranquilla e serena.

Andrea Rossi

**In montagna in Val d'Aosta**

Quando siamo andati su dovevamo cercare ancora l'albergo poi l'abbiamo trovato.

Ci hanno dato la camera 107, poi mio papà ci ha chiesto se c'era una camera verso mare (ma il mare non si vedeva) e ci hanno dato la numero 302. Poi siamo andati a fare un giro in paese e dopo a cenare.

Tutti i giorni siamo andati a fare le passeggiate. Il primo giorno siamo andati a Lillaz a vedere le cascate, poi al rifugio Sella dove ho visto uno stambecco nonno da lontano, le marmotte e i camosci. Poi siamo andati al lago di Loie e abbiamo camminato tre ore sempre in salita, ho visto i ghiacciai e ho trovato due amiche.

Mia mamma ci aveva l'idea per la testa di camminare sempre tutti i giorni tranne sabato e domenica perché venerdì sera è venuto lo zio e finalmente mi sono riposato.

Gli animali li ho visti ma da lontano allora mi sono comprato le cartoline con la marmotta, l'aquila, i camosci, lo stambecco e la lepre così li posso vedere da vicino.

La domenica prima di tornare abbiamo comprato i formaggi poi siamo tornati alle cascate con lo zio Luciano e la zia Simona e io avevo tanta voglia di bagnarmi i piedi ma sono scivolato e ho fatto il bagno vestito.

Mattia

**Risate e salsicce**

Io e Gian siamo amici per la pelle. Tutti i giorni io e Giancarlo ci facciamo tantissime belle risate e tutte le sere vado a casa sua a salutarlo.

Giancarlo è alto, ci ha la barba, i capelli quasi biondi, è grosso. Una sera sono andato a casa sua e ha fatto delle salsicce nella padella col peperoncino rosso.

Mattia

**E' finita l'estate**

*E' finita l'estate  
con le notti stellate  
con i tramonti infuocati  
con i fiori sbocciati  
con le rondini in volo  
con le messi dorate  
con le vacanze ai monti,  
con le vacanze al mare.  
E' finita al primo temporale.  
Le spiagge son deserte  
non c'è più un ombrellone,  
solo qualche cartaccia  
che il vento fa volare in alto  
come un aquilone.  
Le giornate si sono accorciate  
arrivederci estate!*

Renza

**La vendemmia**

Ai primi di settembre il nonno metteva a bagno le botti e riordinava la cantina per la vendemmia, alla quale partecipavano anche i proprietari delle tenute, che arrivavano di buon mattino da Chiavari accompagnati da fratelli, sorelle e cognati, non solo per tagliar l'uva ma per gustare il buono stoccafisso che la nonna cucinava. Il nonno procurava secchi, cestini, coltelli e forbici e si cominciava.

A quei tempi gli uomini si mettevano il "pagettu", un sacco di iuta messo in testa a mo' di cappuccio su cui adagiavano la "corba" per il trasporto dell'uva in cantina; le donne, sempre con un sacco, facevano il "suttestu", una specie di ciambella che appoggiavano sulla testa e sopra di esse la "panea" (cesta quadrata con le maniglie).

In alcuni punti, dove l'uva era alta, il nonno si aiutava con una scala e la nonna dal di sotto aspettava con la cesta in testa che il nonno la riempisse.

Io ero piccola e il nonno continuava a ripetermi: "Tu che ti accucci bene raccogli i chicchi, perché è con i chicchi che si fa il vino". Quel lavoro mi pesava, ma appena avevo finito altri acini cadevano a terra e il nonno ricominciava con quella tiritera.

Nella grande cantina si avvertiva l'odore di chiuso e dai muri penzolava più di una ragnatela. A volte aiutavo lo zio, che indossava un paio di stivali di gomma per schiacciare l'uva, mentre i miei piedi nudi si tingevano di nero. Poi lo zio con una casseruola dal manico lungo cominciava a versare dapprima il vino e poi il mosto dal tino alla botte.

Quando era quasi mezzogiorno correvo a casa dalla nonna ad aiutarla. Per quel giorno la cantina vicino casa veniva adibita a sala da pranzo. Apparecchiavo due lunghi tavoli con tovaglie bianche, la nonna tirava fuori dalla credenza a vetri il servizio da 24 di piatti bianchi orlati in oro e io andavo alla ricerca di tutte le sedie di casa e forse anche di quelle dei vicini, perché di solito eravamo 18-20 se non di più. Ci si sedeva tutti attorno a quel tavolo, mentre la nonna arrivava col grande pentolone che metteva in mezzo, e serviva lo stoccafisso a tutti i commensali.

Mentre nei vicoli si spandeva l'odore del mosto che cominciava a bollire il nonno diceva: "Ormai l'uva a l'è dentru, oua ch'u ciöve quello ch'u vö!". Carla

**Vendemmia di un tempo passato**

*Nelle vie del mio paese  
si sentiva un aspro odor di vini  
un gran affaccendarsi a ripulire i tini  
nubi di moscerini tutto intorno  
un via vai di muli carichi tutto il giorno  
il mosto appiccicoso sulle mani  
i canti nei vigneti lontani.  
E a sera il vendemmiatore stanco  
si dissetava col vino bianco  
e mentre il sole mandava l'ultimo rosso bagliore  
qualcuno aveva il naso dello stesso colore.*

Renza

**Andreani Ermenegilda**

*Pignone 1857 - Bonassola 1925*

Era la moglie di Perrone Giacomo (Lattüssua u maxellâ), di cui sulla "Lente" si è tante volte parlato per la sua "vivacità".

Quel Lattüssua che aveva tre barche a remi (da 6 a 8 remi) che a riposo, sotto gli archi della vecchia ferrovia uscivano, con la poppa e la prua, fuori del muro sia verso il paese che verso la spiaggia. Quello che portò la regina in braccio fuori del mare. Quello che si punse un piede cone "un'ania" e bestemmiava violentemente su e giù per il "caruggiu" (via Garibaldi), a metà del quale abitava nella "cà növa". Casa a 3 piani tuttora esistente che ha sul portone un arco, in ferro battuto, con le sue iniziali: P.G.

Ebbene, quella donna in abito scuro sino ai piedi che sul poggolo dell'ultimo piano tentava di calmarlo e recitava velocemente il Rosario per controbattere le sue bestemmie, era Ermenegilda Andreani, 1857-1925.

Chiunque l'abbia conosciuta o ne abbia sentito raccontare, sa che quando è morta tutti la consideravano come una Santa.

Chiunque avesse un problema andava da lei, e non tornava mai a mani vuote. Chiunque arrivasse in paese chiedendo la carità, trovava da lei cibo e rifugio. Chiunque avesse avuto problemi col Lattüssua, trovava una parola serena: "Ghe parlu mi". Chiunque non sapesse cosa dare da mangiare ai propri figli (allora succedeva spesso), andava dall'Ermenegilda; non l'avrebbe saputo nessuno. Non chiedeva nulla in cambio, né chiedeva restituzioni. Tutti l'amavano, sotto il suo grande grembiule aveva sempre nelle tasche qualcosa da dare ai bambini che incontrava per strada. Erano dolci, frutta o altro. So per certo che una volta diede diversi litri d'olio ad una persona bisognosa del paese, poi non sapeva come giustificare la giara scarsa in cantina, ma un figlio provvide a rabboccare l'olio evitando problemi. Se qualcuno rubava qualcosa nelle terre, in casa, in cantina, diceva: "U n'aveiva ciü besögnu de nuâtri".

Ha lasciato un ricordo talmente bello che i nipoti, fra i quali mio padre Mario, ne parlavano e ne parlano sempre con gli occhi lucidi. La nuora Luda, che viveva vicino a lei, diceva che era un angelo del Signore.

Adesso Andreani Ermenegilda 1857-1925, che riposa nella tomba in marmo scuro immediatamente a fianco della scala che porta al secondo tratto del nostro cimitero, sparirà.

La sua tomba sarà demolita. Il nostro cimitero storico a destra entrando sarà demolito. Hanno detto che è pericolante, perciò sarà demolito. Al suo posto si faranno loculi.

Scusate ma non mi piace, può darsi che io ragioni col cuore anziché con i numeri, ma non mi piace. La parte storica del nostro cimitero penso si possa e si debba salvare. Non mi piace entrare e trovare tanti quadratini anonimi, con i defunti "testa e coda come le acciughe".

Non saprei più cosa andare a fare in quel cimitero. Non mi piace che la parte storica del nostro cimitero diventi qualcos'altro. Non mi piace che il sonno di un angelo del Signore venga profanato.

Entrando in un cimitero sconosciuto lo sguardo corre sempre alle tombe più vecchie, osserviamo nomi, date, situazioni, tombe ricche e tombe povere. Tutte insieme sono la storia del paese.

Per piacere, qualcuno mi dica che il nostro cimitero si può salvare.

Susanna

**I numeri non hanno storia**

Triste il paese che non è capace di mantenere la memoria dei propri morti.

Gli Artisti, punta dell'iceberg della sensibilità dell'uomo, hanno celebrato nelle varie forme il culto dei defunti: Omero nell'*Iliade* e nell'*Odissea*, i Profeti nei salmi, Foscolo con i *Sepolcri*...

Potrei citare innumerevoli esempi.

Il culto dei morti è storia. I cimiteri, con le loro tombe sono un concentrato di storia, di ricordi, di affetto, di amore.

Ogni morto è degno di ricordo perché è grande per i propri cari. Non esistono morti di prima o di seconda categoria.

Sono rimasto sorpreso quando ho saputo che parte del nostro cimitero sarà demolito perché pericolante. Quello più antico, meno anonimo perché le forme del ricordo non erano ancora standardizzate.

Siamo certi che sia la soluzione giusta? La tecnica consente di porre rimedio a problemi tecnici molto più ardui.

Quando avremo raccolto in ossari questi resti, quando avremo brutalmente unificato e standardizzato i nostri ricordi, avremo compiuto una tragica operazione: trasformare i ricordi in numeri. Ma i numeri non hanno storia.

Mi auguro che l'Amministrazione Comunale voglia tenere conto di queste osservazioni.

Tino

*..... Celeste è questa  
corrispondenza d'amorosi sensi,  
celeste dote è negli umani; e spesso  
per lei si vive con l'amico estinto,  
e l'estinto con noi, se pia la terra  
che lo raccolse infante e lo nutriva,  
nel suo grembo materno ultimo asilo  
porgendo, sacre le reliquie renda.....*

(Ugo Foscolo, *Dei Sepolcri*, vv.29-36)

## Guardando il cielo

Guardando il cielo stellato mi sono sentito, come tanti, una piccola particella dell'universo. Il mio animo si riempì di una gioia enigmatica, una gioia che cerca di vedere al di là del possibile, e non so se avrei voluto essere in cielo per scoprire i misteri dell'universo o avrei preferito continuare la vita sulla terra. E in quel momento però, una sera d'estate, quando si seppe che un uomo aveva posato il piede sulla luna e la rimirava, un brivido mi attraversò la schiena e avrei voluto gridare ed abbracciare tutta la gente del mondo e vederla insieme in un carosello di girotondi.

Volevo in un certo senso essere partecipe di quel fatto straordinario e avrei desiderato fare qualcosa per la sua riuscita. Mi ricordo che per radio trasmettevano il fatto e sentivo dentro di me la forza di correre per i monti circostanti e far sapere agli uomini che erano insieme. Mi pareva di volare e sentii passare il treno e lo vidi correre veloce e pensai che l'uomo era riuscito a costruire un efficace mezzo di locomozione. Mi sembrava impossibile che un congegno minutissimo avesse potuto portare tre uomini sulla luna e la riguardai. Pensai all'universo, alla sua complessità, alla sua enormità, chi poteva averlo creato? E ricordai le parole della Nonna che mi diceva "il grande Onnipotente" che incombeva calmo su di noi e ci vedeva, avrei voluto vederlo anch'io e dirgli "Grazie, scusami". Volevo scusarmi perché in quel momento mi sentivo un cuore grande così e mi sembrava di essere stato cattivo con Lui avendo qualche volta commesso errori. E vidi la luna doppia perché una lacrima aveva offuscato la mia vista. Nello stesso istante volevo dare ciò che avevo a chi ne avesse avuto bisogno e fare partecipi anche loro della mia gioia. Nella mia mente feci il giro del mondo: vidi il Medio Oriente e il Vietnam, il Sud America e una nota del mio violino riuscì stonata. Come un vecchio che aspettasse solo la morte mi sembrò impossibile aver passato tante esperienze. Correvo e arrivai in Africa, dove alcuni cannibali mangiavano un uomo e mi misi a ridere. Ma rialzai gli occhi e rividi la luna e notai che era leggermente spostata dai fili della luce che erano lungo il raggio della mia vista. Tra me e me dissi: "Perché vedo?" poi pensai che era stata una stupidaggine quella domanda. Però guardai le stelle e notai il carro dell'orsa maggiore o forse era la minore, non m'intendevo molto. Ma quelle stelle erano soli e per tanto irradiavano luce e calore e forse altri pianeti giravano attorno ad essi, con altri uomini, esseri uguali a noi.

Andai a passeggiare lungo la spiaggia e vidi la luna specchiarsi sull'acqua del mare, che era liscia come l'olio. V'erano delle ondine che non erano ondine ma qualche cosa che leggermente toccava la riva ed era la vita che veniva di lontano. Sentii questo minuscolo frangersi d'onde che mi fecero piacere e assieme al rumore del mare e al suo odore salato osservai ancora la luna e l'universo e mi pareva di scorgere l'astronave, sì, sì, eccola! Ma volevo ancora una volta essere con il magnanimo costruttore e, con egoismo avrei

desiderato che tutti provassero la gioia che provavo io in quel momento. Capii che la gioia era tutta in un cielo, ricco di stelle, e non nei divertimenti materiali, ma nel cuore,.... Guardai ancora le stelle i Soli dell'universo.

Pinassa

## Oratorio estivo

Questa estate in molti abbiamo partecipato all'oratorio estivo.

Abbiamo fatto i compiti, giocato, aiutato la suora a tenere i bambini piccoli, ad apparecchiare per il pranzo e fare commissioni.

Ci siamo divertiti molto e nonostante a volte siamo stati birichini suor Epifania è sempre stata paziente.

Saremmo contenti se ogni anno si ripetesse questa iniziativa così da poterci ritrovare di nuovo insieme.

Jessica



Disegni di Jessica

## Ricordi d'infanzia

Quando ero bambina vivevo a Framura e i nonni materni abitavano in una casa in mezzo a un podere coltivato a mezzadria tra piante d'ulivo e vigneti; vicino alla casa c'era una stalla con pecore, conigli e un pollaio con una dozzina di galline.

A quel tempo tiravano avanti fra mille difficoltà, vendendo i prodotti dell'orto che il nonno coltivava in ginocchio in seguito a una caduta a bordo di una nave. Io ogni domenica appena pranzato andavo da loro, dove trascorrevi il pomeriggio.

Ricordo ancora la grande cucina ingiallita dal fumo della stufa a legna, la grande madia dove la nonna teneva un'arbanella di caramelle di menta e quando gliene chiedevo una me ne dava una manciata; ricordo il sapore del pane fresco con fette di salame tagliato spesso, senza parsimonia, e del formaggio di pecora dal colore rossastro tanto era secco, che assaporavo schietto. La nonna lo custodiva gelosamente in cantina, sulle mensole appese al soffitto tramite il fil di ferro fissato in modo che qualche furbo topolino non andasse a fargli visita.

Mi sembra ancora di gustare le penne al sugo con piselli e burro, (che tante volte ho provato a fare ma che neppure assomigliano a quelle cucinate dalla nonna) e il minestrone fatto nel "runfò", che per ore bolliva nella pentola che per metà entrava nella stufa e aveva il fondo costantemente annerito dal fuoco.

Ricordo in primavera l'erba tenera e alta nei campi, i "tageinetti", cespugli d'erba con margherite gialle che tanto piacciono ai conigli e che mi divertivo a raccogliere per avvertire al tatto la sensazione di palpeggiare del velluto, e gli enormi mazzi di viole che raccoglievo attorno alla casa o nel campo della vicina dove, in un pezzo di terreno, crescevano col gambo particolarmente lungo. Il lunedì mattina li portavo regolarmente a scuola dalla maestra.

Quando scendeva la sera e cominciava a far buio la nonna accendeva la luce; rivedo quel lampadario smaltato a forma di piatto, esternamente blu e all'interno bianco, che con quella lampadina dalla luce fioca rifletteva l'ombra nella parete, ed io provavo una sensazione stranissima: spesso sul bordo era posata una mosca che proiettata sul muro assumeva dimensioni smisurate. Poi, mentre la nonna preparava la cena, il nonno, che ai suoi tempi avrà forse fatto la terza elementare, inforcava gli occhiali e io gli facevo fare i dettati con un sacco di parole con le doppie, che spesso sbagliava, e io correggevo con la penna rossa come fossi la maestra e lui il mio alunno.

Poi insieme cenavamo e la nonna mi faceva assaggiare il vino, nero corposo dal sapore intenso, con lo zucchero. Dopo cena l'aiutavo a lavare i piatti nel grande lavandino di marmo, dopo di che saliva la scala in legno, alzava la botola che introduceva alle camere, apriva il cassetto del comò dal quale prendeva il pettine e, dopo essersi messa un asciugamano sulle spalle, cominciava a pettinarsi, mentre io osservavo il suo volto storpiato dallo specchio.

In inverno, prima di uscire indossavo sopra al vestito una pesante cappa di lana a quadri scuri e mi diceva: "Questa sì che mi tiene caldo, come se indossassi un cappotto!". Scendevamo di nuovo al piano di sotto, prendeva la torcia, e una volta uscita dava due giri di chiave, dopo di che si assicurava spingendo col palmo della mano che la porta fosse chiusa. E salivamo insieme quel viottolo fra i campi, fino ad arrivare alla strada. Io avevo paura, sentivo il fruscio dei rami, vedevo ombre, e i rumori che udivo nel silenzio della notte mi davano l'impressione che di lì a poco qualcuno sbucasse fuori dal fitto buio dei campi. Allora stringevo forte la mano della nonna e le chiedevo: "Nonna, non hai paura a tornare indietro da sola?". Lei mi rispondeva: "Paura?! Paura è far del male!".

Carla

## Ti ricordo così (dedicato a mia nonna)

Ricordo i tuoi occhi chiari  
e tanto buoni,  
il tuo cuore tanto grande,  
la tua fronte perlata di sudore,  
il profumo della tua pelle,  
le tue rughe,  
le fatiche sul tuo volto.

Un giorno di marzo  
quando il sole  
comincia a scaldare  
e i prati si tingono di viola  
te ne sei andata.  
Con te, il tuo profumo,  
le tue parole,  
i tuoi consigli.  
Però mi hai lasciato  
una grande eredità  
onestà, altruismo e generosità.

Carla

### A Montaretto

Sabato 7 e domenica 8 ottobre

## Festa d'Autunno!

Castagne, gastronomia e danze...

## Il pozzo della memoria di Lina

### Una regina tra le pentole

La buona pizza margherita che tuttoggi noi mangiamo si deve a un bravo pizzaiolo napoletano che la dedicò alla omonima regina, consorte di Umberto I, che regnò nel nostro paese dal 1878 al 1900.

Oltre la pizza, chissà quante cose le hanno dedicato! Fra queste io conosco una breve canzoncina che mi cantava un'anziana vicina di casa, che spesso e volentieri ci faceva visita, la "Luigetta a furnaea".

Era nota a Bonassola in quanto gestiva il forno che esiste ancora, nella piazzetta a ovest del paese; i più anziani che mi leggono se la ricordano bene.

Questa donna di sicuro era nata verso la fine dell'Ottocento.

Pensate, io avrò avuto pochi anni di vita e, cosa che non si direbbe, ero anche molto, molto gracile. Questa buona donna mi teneva in braccio cullandomi e mi cantava, pensate un po', la canzoncina che a sua volta le avevano insegnato all'asilo, dedicata proprio alla regina Margherita:

"Son piccina e assai carina  
al giardino d'infanzia io vò  
giacché madre e grande regina  
ha un bel nome, un bel nome di un fior.  
Questo fiore è l'ebbrezza del prato,  
l'ho raccolto nel mese d'april  
Margherita, che nome adorato,  
Margherita, che nome gentil,  
che nome gentil!!"



E rieccomi ancora qui con le conserve.

Visto che siamo sempre in stagione, non si deve sottovalutare l'utilità delle conserve che, a parte la convenienza, più di una volta a me personalmente hanno risolto problemi di ospiti improvvisi e dato una mano nei periodi di scarso tempo libero o di... pigrizia, permettendomi di presentare a tavola qualcosa di appetitoso e di estremamente rapido. C'è poi la soddisfazione di aver preparato da noi e, con i tempi che corrono, qualcosa che ci riporta indietro ad una tradizione che nessuno contesterà.

E allora, amici e amiche mie, all'opera!!

### Funghi sott'olio

Pulire i funghi e cuocerli per 10-15 minuti in acqua e aceto nella proporzione di 3 parti di aceto e 1 di acqua, un pugno di sale per ogni litro. Scolarli, asciugarli bene, metterli nei vasi con alloro, pepe in grani, chiodi di garofano, cannella a pezzetti (non in polvere) e poi coprirli di olio.

### Zucchine sott'olio

Lessare molto al dente le zucchine affettate con uno spessore piuttosto alto, in acqua e aceto in uguale quantità, dopo aver aggiunto un po' di sale.

Dopo 5-10 minuti scolarle ed asciugarle.

Preparare un trito con aglio, prezzemolo, basilico e spargerlo su ogni strato di zucchine. Man mano che le sistemate nei vasi copritele con olio e chiudete.

### Marmellata di fichi

E *dulcis in fundo* una marmellata di fichi che... chi ha i baffi se li leccherà.

Preparate uno sciroppo con 7 etti di zucchero e un bicchiere d'acqua; quando si cominciano a formare le bollicine unite 1 kg. di fichi a cui avrete tolto il picciolo, il succo di un limone e, a piacere, una puntina di vaniglia.

Cuocete cinque minuti, poi togliete i fichi facendo bollire lo sciroppo a fiamma viva per 10 minuti, aggiungete nuovamente i fichi e 1 etto di mandorle per ogni chilogrammo di fichi.

Spero di non avervi confuso e di essere stata chiara. A dire il vero, ho più dimestichezza con le pentole che con la penna. Detto questo vi saluto; a risentirci alla prossima "Lente", sempre vostra

Lina.



### Svolazzando da una Margherita all'altra...

#### Torta Margherita

300 gr. di farina  
100 gr. di frumina paneangeli  
3 uova  
200 gr. di burro  
200 gr. di zucchero  
poco latte  
poco liquore  
una bustina di lievito

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro a pezzettini e mescolare bene sinché il burro non si sarà sciolto, unire la farina, la frumina, il latte, il liquore, il lievito.

Scaldare il forno a 200°, ungere un tegame (26 cm. circa) e porvi l'impasto, cuocere per circa un'ora.

Se il vostro forno è a gas, mettere sotto il tegame un recipiente con acqua, la quale evaporando renderà la torta soffice soffice.

Carla

## I racconti del legno

### La sfida australiana

Tempo di Olimpiadi dello sport: la bandiera italiana innalzata sui più alti pennoni della gloria sportiva a Sydney!

L'orgoglio di italiano per queste belle imprese dei nostri giovani atleti riporta alla mente un episodio sportivo di più modeste dimensioni, ma che per un marinaio e un bonassolese ha un valore sentimentale molto grande.

Nella stessa Sydney di quasi un secolo fa un nostro giovane bonassolese aveva vinto una gara marinara internazionale, cioè l'albero della "cuccagna".

Questo nome (dal dizionario: "luogo favoloso in cui si beve e si mangia a volontà") fa forse pensare a qualcosa di comico, ma in realtà si trattava di arrampicarsi su di un palo alto circa 20 metri che, per essere stato previamente ingrassato, era estremamente scivoloso, e infatti pochi riuscivano ad arrivare alla sommità, dove pendeva un premio costituito generalmente da cibarie e vino che permettevano all'allegria brigata di farsi una bella mangiata e bevuta.

In questo caso il "bottino" era un bel salsicciotto di tabacco da pipa in foglie, che i marinai usavano conciare con rum o "cagna", poi messo ad essiccare. Altre volte la "cuccagna" si disputava sull'albero di bompresso (sporgente orizzontalmente a prora), che era ingrassato e bisognava percorrere a piedi nudi: chi scivolava cadeva in mare.

I marinai della vela erano abili "rampichini" e certamente non soffrivano di vertigini per andare a *bordare* o *imbrogliare* le vele sui più alti pennoni degli alberi, a quasi 50 metri dalla coperta e con mare non sempre calmo.

Il giovane vincitore fu il bonassolese Francesco Luxardo, che noi anziani ricordiamo da vecchio pescatore col nome di Checchin Balledou; egli era un abile *gabbiera* del Brick bonassolese "G.B. Beverino", al comando del nostro Capitano G.B. Serra, il mitico "Sciu Baciccia" della nostra infanzia.

Il "Beverino" (così era conosciuto nell'ambiente marinaro) era giunto a Sydney con un carico di fosfati di guano dal Cile, attraverso il Capo Horn e i "Ruggenti Quaranta", impetuosi venti dell'Oceano Indiano meridionale nei 40 gradi di latitudine Sud.

Questo carico, che consisteva nei sedimenti fosfati e azotati in cui si trasformano gli escrementi degli uccelli che a milioni popolano le coste meridionali del Cile, serviva a concimare le ancora vergini terre dell'Australia.

Sydney era una città in continua espansione, anche se ben lontana dai fasti della metropoli odierna, e nel suo porto si erano trovati per combinazione contemporaneamente una decina di bastimenti di varia nazionalità: inglesi, olandesi, francesi, italiani.

Questi "barchi" gareggiavano con la vela a chi impiegava meno tempo a fare il viaggio, e i vincitori venivano elogiati e premiati perché era merito dell'equipaggio guidato da un buon Capitano se il bastimento risultava vincitore. Si sa che nell'ambiente anglosassone la sfida sportiva è sempre stata tenuta in grande considerazione, e per questo si era pensato di organizzare la gara della "cuccagna" tra gli equipaggi dei velieri.

Possiamo immaginare la soddisfazione dei nostri marinai e dei pionieri connazionali già allora residenti in Australia per la vittoria della nostra bandiera in una terra così lontana: il nostro "atleta" non ebbe alcuna medaglia, ma gli rimase l'orgoglio di trasmettere questa vittoria ai suoi paesani e parenti; onore che con queste poche righe vogliamo rinnovare a quasi cento anni di distanza.

### Pillole di nautica

In appendice ai "racconti del legno" vorremmo iniziare la divulgazione dei termini marinai che talvolta sono pubblicati sulla stampa in maniera inesatta, in modo da generare confusione.

#### Stazza

E' il volume interno dello scafo, misurato non in metri cubi come dovrebbe, ma in "tonnellate di stazza" (cioè ogni tonnellata equivale a circa 1,80 mc. Per esempio una nave di 1000 tonnellate di stazza misurerà 1800 mc.). Generalmente si usa per esprimere il tonnellaggio delle navi da passeggeri.

#### Portata

La portata delle navi da carico è espressa dal peso (in tonnellate) che la nave può trasportare. Esempio: una petroliera di 50.000 tonnellate significa che può imbarcare questo peso.

#### Dislocamento

E' il peso della nave, e generalmente si usa questo termine per dare la dimensione di una nave da guerra che, come si sa, non ha carico.

La portata infatti è la differenza tra dislocamento a nave carica e dislocamento a nave vuota.

V.V.

### Autunno

Piove acqua fine o a catinelle  
piove a dirotto  
piove che Dio la manda  
piovono accidenti da chi è arrabbiato  
piove sul bagnato  
piove dal cielo  
piove da chissà dove.  
Pioggia scrosciante  
pioggia torrenziale  
una pioggerellina  
un acquazzone  
un diluvio universale.

Renza